

25820

Småland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Dalhems sn

25820

4/12 64.

Andersson, Annie. 1964.

ULTA:s frigel. 16 Brödet och dess
tillredning.

32 H. 4^o

5 tecken. på baksidan
av de skivna koden

1 tecken. 4^o

1

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet 'baka' bake.

I ortens mål brukas detta ord om tillredningen av bröd, liksom om tillredning av andra födoämnen, som ej räknas till bröd:

bake pannkakor, bake raggmoyyk
bake vafflor.

Ordet baka användes blott i sådana fall där det gäller tillredning av något ätbart.

När ordet baka användes om brödbakning, åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning. Substantiv, vilka användes i ortens mål för att betyckna arbetet att baka: bak "I da har ja storbak"

bake "Nu ha je bake en stor deg!"

Dessa ord användes även för att betyckna en kvantitet bröd, som bakas på en gång.

2

Tider för bakning.

I de flesta hushåll bakade man så stor deg att det skulle räcka fjorton dagar.

Till jul bakade man i fyra, fem dagar så att det skulle räcka till kyndelsmäss.

Brödet bakades av kvinnorna på gården.

Kvinnor, som hade sitt uppehälle att baka i gårdarna fanns inga, ej heller yrkesbagare.

II Allmänna frågor om brödet.

Uttryck, som vittna om brödets betydelse och hälgd. Minnen om den seden äro kända, att orden 'Guds namn' brukats tilläggas i slutet av en smering, vare ordet bröd nämnts t. ex. "Får ja lite brö i Guss namn." Toppade man en brödbit på golvet skymdade man sig att säga: "Gud förtäl ma." "Gud vellsiggyntet." Man fick ej vara så vördslös att man vände undersidan upp på brödkakan när den lades upp på bordet, då fick man bannor.

Landsmålsarkivet Uppsala 25820
Annie Anderson. 1964. DALHEM

SMÅL.

Frgl. 16

3

Det finns uttryck som: "Gue vare lov, nu har vi bröföa". Ordet 'brölösa' finns i betydelsen brist på mat. "Bättre brölös än rälös."

"Då blir te sjöyre för barna i brölösa."

"Små smuberr ä äkksä brö, sa tiggarn ät löis."

Med maktbiten menas den sista biten av brödskeivan man äter till sitt under måltiden.

"Ni upp maktbiten annars har du ingen nyta av maten."

'Levebrö', ljäna sätu brö (= ljäna sätu upphälle)

Ta brödet ur munnen på någon: Nie ut,
ta förfjänsten från någon.

Vara i någons bröd: "Han har många bröätare i sitt hushåll."

Brödet som huvudbeståndsdel i födan med sovel som tillsats: "Ni brö te palttenu sovelsbuss, sa bonn ät dräygen."

Dubbelsovel (= smörgås med pålägg)

En liten beta bröd: ungefär $\frac{1}{4}$ av en brödskeiva

"Välligg te frukost, välligg te middag, ä så en liten beta brö" slagade orsippigan.

4

Brödsnula: brösmula, det minsta som kan tänkas av en brödbit.

En stort stycke bröd: bröfrak, bröstycke

En liten ojämn skuren, tunn brödskiva brökrane

Den första kanten man skär av brödkakan kallas brödkanten

Den sista kanten av kakan kallas bakanten

En brödkant kallas 'kant' i vår ort, ej skalk.

En liten bit deg, som gräddats i svag ugnsvärme till den blir hård och knallig kallas bröknalle

I kristiden, då man fick sin lilla kafferanson, bakades knallar, de stöttes sönder tillsammans med rostad råg och ärtor och på den blandningen kokades 'knallkaffe'.

Brödets egenskaper.

Det bröd som bakats samma dag kallas:

nybakat brö.

Bröd, som blott är ett par dagar gammalt kallas: nyukt brö

Namn på gammalt bröd: hårt brö

5

Brödet är högt (= väl uppjätt, poröst)

Däligt bröd: kladdigt, degigt, påfalligt vätligt

Torkat bröd är hårt eller mött

Måra skorpor är bättre än hårda.

Uttryck för att torkat bröd mjuknat: bröt ha släggne

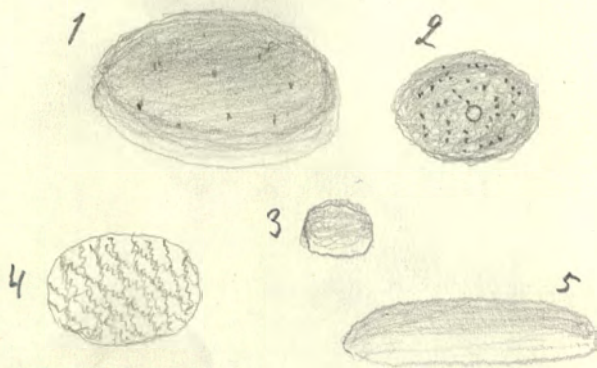
Möjligt brö ville ingen äta.

Det yttre av ett mjukt bröd kallas skorpa,

Det inre kallades innamallenn.

Då skorpan lossnat: bröt ä skorpsläppt

(Skiss på olika brödformer på andra sidan)



- 1 Limpa
- 2 Efterbaksbröd
- 3 Bullc
- 4 Jästbröd, bakat av siktat rågmjöl med mjölk i en degpad, krusat med sporre.
- 5 Lev

Landsmålsarkivet Uppsala.25820
Annie Andersson 1964. DALHEM
SMÅL.

III Bakuugnen och bakredskapen.

Bakuugn (Se bild)

På herrgårdarna, och de större gårdarna, hade man särskild bakstuga: bakstuve.

Ugnsrörningen tilltärptes med en lunka av gjutjärn eller plåt: ogyssäppa. För att reglera draget under eldningen hade man en tegelsten för draghållet: dragsten.

Bakveden. Man ville ha torr granved att elda upp bakuugnen med. Det blev för stark värme av björk eller annan ved. Bakveden sågades i längder om 75 cm, med ungefär 12 cm i genomskärning, den klövs sedan i halvor.

Eldningen betraktades som en svår konst och som en högtidlig handling att elda upp bakuugnen. Man lade först ett trä på tvären längst in i ugnen: träträ, på detta lade man några trån och eldade med tyre eller näver, sedan gillrade man upp den andra veden för att det skulle bli drag.

7 När lagorna slog ut för mycket och det var fara för sočeld sköts dragstenen för draghålet.

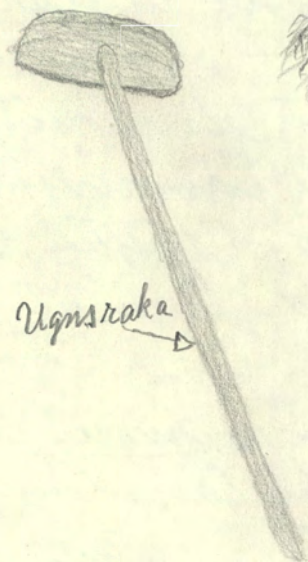
Då den förlita brasan var utbrunnen, lade man på mera ved, så att man skulle slippa att elda om ugnen till efterbaksbrödet.

Man hade en ugnskärn sjörstake att slå omkring glöderna med, så att ugnen skulle bli jämnvarm. Ugnsluckan och dragstenen sköts till på träftan. Då brödet nästan var uppjätt sakade man ut glöderna med oysraka (Se bild.)

Sedan sopades bakugnen med en oyskrast gjord av tallris vilket fästes vid skaftet med en järnring. Man doppade ugnskvasten i vatten tre gånger under sopningen så att älum skulle bli fri från aska.

Temperaturen i ugnen provades med att några sädor mjöl kastades in. Blev de mörkbruna med det samma var ugnen för het, då doppade man ugnskvasten i vatten igen och sopade.

Var värmen dålig satte man in brödet genast och drog för dragstenen och ugnsluckan.



Ugnsraka



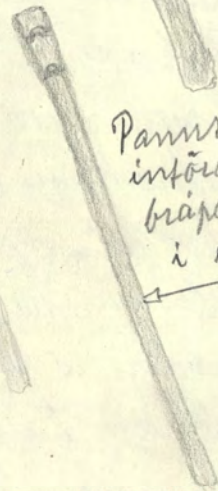
Ugnskvatt



Ugnsgressel



Bräpanna
för bakning
av råmjölks-
pannkakor
m. m.



Pannstake, för
införandet av
bräpannorna
i ugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala.25820
Annie Andersson 1964. DALHEM
SMÅL.

Uttryck för värmen i bakugnen: het, jämn värme
däli eller klen värme, överbärme, unnet värme.
Minnen av en flytbar bakställ finns inte.

Järn, som användes vid tillredning av vofflor,
gorän järn, struvjärn, pannkakspannar.

Järnspisar med bakugn böjades komma i bruk
på 1890 talet. I mitt föräldrahem fanns en
järnspisel från den tiden med märket 'Brusaholm'.

Man hade särskilt bakbord, men det användes
också för andra ändamål t. ex. att torka
potatismjöl på m. m.

Bakträg baktrög

Man hade särskilda verktyg att stöta in
degen med. I en del hushåll begagnade man
en rund stötell, andra begagnade ett klappträ.
Då degen ställdes att jäsa, bredde man över ett
baklakan.

Härl för mjöl: mjölärske (Se bild), man kunde
också använda ett mindre bakträg.

Brökavel användes till vete och smårödsbak.



Bakbord



Degspade



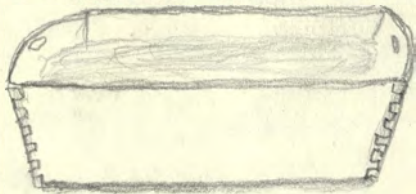
Brödkavel



Mjötäske



Degakropa
av järn (Hemsmidd)



Baktråg

Landsmålsarkivet Uppsala.25820
Annie Andersson 1964. DALHEM
SMÅL.

Brödkavlarne hade två handtag, en del voro helvarvade och en del hade genomlöpande axel. Det fanns både släta och krusiga brödkavlar. Det var sed att bysmickaren gjorde en brödkavel till lysningspresent åt de unga, som skulle sätta bo. Om man ej hade något hölmäte, så tog man en kniv och skar ett snitt i mitten på kakan och rättade till det så att hållet blev runt.

Värktyg för bröddämnets införande i ugnen. Heltill hade man en långskaftad brödspade: gressell. Namn på delarna: sjiva, skaffi. De bräder man satte brödet att jäsa på kallades bakbräder, det kunde ibland vara ett vanligt sofflock.

Till magning av fjockare bröd användes en tåld bröpinne eller en strumpsticka. Till magning av tunnare bröd en gaffel.

Till det fina jästbrödet, som bakades till helgerna användes krus. För att rengöra baktråg och bakskivan från deg, hade man en degskrapa av järn (Se bild) eller en kniv.

IV Varav bröd beredd.

De sädesslag varav bröd bereddades var: riåg., korn och vete. Benämningar på bröd, vari sädesslagets namn ingår som namngivande: rogbrö, vetebrö, kornbrö, havrebrö ät hästarna.

Den säd som användes till bröd kallades: brösä Av den tröskade säden reserverades en viss del till utsäde. Det var av den bästa kvaliteten och som man visste var grobar. Av den säden fimmalades en del till högtidsbröd och för vissa matlagningsändamål.

Till vardagsbröd fick säd av sämre kvalitet duga. Det som vid kastningen stannat närmast agnarna kallades slösä och bestod av fröer samt korn av en ogräs som kallades svindel.

Slösäden blandades med havre och malades åt djuren. Det mjöl som maldes av ren säd till vardagsbröd kallades mäld.

11

Det siktade mjölet kallades fin sikt eller stärkvarnsmjöl, det användes till högtidsbröd.

Till jäsmedel hade man enbart jäst jästbrö
Mjöl, som ej kriet siktats ifrån kallades samma matet.

De vid siktningen fränskilda ^{beständs} delarna kallades kri och användes till drav åt hönsen.

Kryddor, som användes vid bakningen: salt, anis, färköl, kummin, pommeranskal, karsesumma.

Andra smaktillsatser: ~~andra~~ vört, vassla, sirap.

För utdrysning av bröd inom orten användes förr i tiden: ärtor, potatis, kålrötter.

V Deg och jäsming.

Man skiljer i ortens smet på deg, smet och röra.

'Degis' degi. 'Degå' dege, dege ner, dege farst
(Nu låta degen jäsa över, eller på annat sätt släva med degen.)

Inkromet i en bulle blir degi om den ej stätt inne i ugnen sin tid.

12

Att sätta degen: jöre degen.

Da man skulle baka limbröd tog man in rågmjöl i ett baktrög. Vid middagstiden skände man på mjölet med kokande vatten, vört, vassla eller kärnmjöl.

Till en stor deg gick det åt ungefär 12 liter degoppa man rörde om med en stöt eller ett klappträ.

Detta kallades att stöte inn en deg.

Dege överhöjdes väl med deg-lakann och fick stå och svälte tills kvällen, då den i blöt lagda surdegen arbetades in. På morgonen gjorde man upp degen: jöre opp med jäst, mjöl och kryddor.

Sedan fick den stå och jäsa ett par timmar.

Var mjölet sötillt så att degen blev tunn, fick man tillsätta korn- eller vetemjöl och arbeta med detta i degen så att den blev fast och stadig.

Uttryck i orten att degen jäser: degen jäser opp, degen ä tuggjäst, degen ä lättjäst.

Deg från en föregående bak, som tillsättes som jäsamne kallas surdeg.

13

Surdeg blev det av skovorna som blev kvar i bakträget. Man skrapade träget med en köttbark eller med en liten deginade av järn. Surdegen smulades in i mjöl så att den ej skulle mögla och förvarades i lagom temperatur för att ej frysa. Man använde ej ordet 'jäst' om surdeg.

Driksjäst togs hem från bryggerierna och kallades jät. "Hå du rört ner jäta i degen"? sade de gamla om surdegen.

När pränsjätten kom i allmänt bruk i orten vet jag ej. Jätten och surdegen ansågs särskilt utsatt för att bli skänd under inflytande av onda makter.

Man ville ej gärna låna ut surdeg till personer som man trodde om trolldom.

I forna tider gjorde man korsteckret över jäsamnet och sedan över den jävande degen under uttalande av "Gud välsigne."

Talsätt: "Går du bort ä blir minndre ska ja ha vet(-förstånd) te hållda hemme", sa gumma åt surdegen, som hon lånade bort.

14

När vissa bröd bakades (julbröd, säkaka) brukade man förut säga nästa årets skörd.

Otur med bakningen var, i allmänhet, en dåligt förbud.

VI Brödlämnets behandling före gräddning

Gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor: bake ut degen

I ett bondehusköll deltog två personer i arbetet, då brödlämnena skulle formas till och gräddas.

Pigan skulle älte upp degen från bakträget, lägga den på bakbordet, knäda och arbeta degen så att den blev blank och fast, samt rulla ut den till en lång rulle. Matmodern skar av och delade upp degen i lika stora kakämnen.

Vid utbakningen stod man vid samma bord.

Sedan hjälptes matmodern, pigan eller någon av dottrarna åt att rulla och forma degbitarna så att de blev som en liten dos vilken mjölades väl på undersidan och lades på ett särskilt bord bröbräde (man flyllade dem med bara händerna)

15

Da alla degbitar voro formade klappade man ut dem till lagom tjocklek. Brödkavel användes ej vid bakning av limpor.

Nr väl inbärgad säd gjordes tjockare kakor. Nr mjöl efter säd, som väkat gro, gjordes tunnare kakor med ett hål i mitten, så att de ej skulle bli påfallne och skorrsläppte.

Hålet gjordes med ett hälmått. Sedan ställdes kakorna att jäsa, överlagda med deglakan, nära ugnen.

Nr degskovorna gjorde man en skrapkaka, skrapkake. Reften av skovorna användes till suddig. Da kakorna var färdigjorda roggades de med en bröpinne av trä, de tunnare kakorna med en gaffel.

Högstidsbrödet, jästbrö sporrades med en sporre innan det insattes i ugnen.

Vetebrödet smordes med en äggula, utrörd i litet vatten. Detta kallades att smörje bröt.

VII Gräddningen.

Man kunde ej använda ordet 'utbakning' om gräddningen. Man sade: "Nu får bröt stå i ugnen ä baka." "Nu ä bröt färdibakt."

'Gräddning' ä en ord som tillkommit på senare tid. I vår ort bakades endast jäst bröd, råjäst bröd eller tunnbröd förkom ej.

Man bakade brödet i en ugn där en glöd var utrakad (smörkugn). Då man gräddade olika sorters bröd efter varandra, tog man rågbrödet först och vetbrödet till sist. Blev värmen dålig, lade man in några vedträn i ugnen och rakade sedan glöden åt sidorna. Man hade bakplåtar att sätta vetkakorna på. Till sist bakades en par sorters småbröd t. ex. små vetkransar, smörbakelser, som togs ut ut med en sporre av mässing.

Man gjorde proogräddning av en tunn kaka innan ugnen var renrakad och sopad.

En sådan kaka kallades: smörkake, glögräffe.

När limpsbrödet var uppjäst, rakades glöden ut ur ugnen med en ugnsraka.

Glöderna lades in i spisen där man lagade mat.

Sedan sopades ugnen med en öyyskvarn av tallris, som emellanåt doppades i vatten.

Värmen i ugnen provades med litet mjöl.

Sedan naggades brödet och togs varligt från bakbrädet och sattes på gressla två kakor i taget.

Pigan satte på kakorna och husmodern förde in dem i ugnen. Det fick plats för femton stora limpor på en gång. Ugnsluckan och dragstenen sköts igen.

Da limporna stått inne en halv timme, skulle man ömmse bröt. Da togs det ut ur ugnen och lades på spishällen, smordes med sirapsvatten och sattes in i ugnen igen. De limpor, som stått i ugnens öppningen sattes långt in. Da äter en halv timme gått borde limporna vara färdigbakta. Man tog då ut en limpa, knackade med handen på undersidan och lysnade. På gudet kunde en erfaren husmor höra om brödet var genombakat.

Da togs det ut ur ugnen, smordes med siraps-
vatten än en gång och lades med undersidan upp
på bröbrädet. Man lade något mjukt underlag
fyllt och brödlakan på brädet där brödet skulle
ligga.

Det var fönta färemnen av limdeggen, som nu var
bakt. Under tiden brödet stod i ugnen utbakades
det, som var kvar av degen till andra färemnen.

Det brödet kallades ätterbaksbrö, eller nyssstännet
brö. Degämnen utklappades till en cm. tunna
kakor, maggades tätt med en gaffel och fick stå
i ugnen och baka omkring två timmar.

Efter ett storbak brukade man torka veteskorpor.

Man skar levarna i ~~ett~~ 2 cm breda skivor
mitt över, delade skivorna på mitten och satte
dem på bakplåtar att torka i ugnen.

Da brödet jäste upp bra under gräddningen
sade man: "Bröt höjjer sa."

Bröd, som först höjer sig i ugnen och sedan
sjunker ned kallades fejbrö. Man trodde att
det skulle förbåda dödsfall.

19 Ordspråk: "Då jekke opp somu e soe i föll mer
somu e pannkake."

Orsaken att brödet föll mer i ugnen var: att det
var för mycket uppjätt, då det sattes in i ugnen
och för dålig värme, eller också var mjölet sött
beroende på skörde-skadad säd.

Då brödet ej var riktigt uppjätt, då det sattes
in i ugnen i för stark värme, blev det blåsigt.

När brödet gräddats vid svag värme: läyybakt bröd

När brödet är väl genomgräddat: Bröt ä jennumbrakt.

När brödet är ofullständigt gräddat: dallitt, lappitt.

Påfallet bröd: Bröt har degrann, stätt rann

Ord, som användes om mjukt bröd som blivit
hårt: Bröt ä knallitt.

Ord, som användes om hårt bröd: Bröt ä benhårt

En buckla på brödet, som uppstår under grädd-
ningen kallas: skrot.

Om brödet under gräddningen blivit utsatt av
för stark värme: bräunt, svett.

Man brukade ge smakbrö till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet.

Till jul fingo de gamla och fattiga av grannarna en smakbake.

Ord, som vitna om hur vanligt det var att ge smakbröd: "Dä ä inte alle dage som ä bakdage."

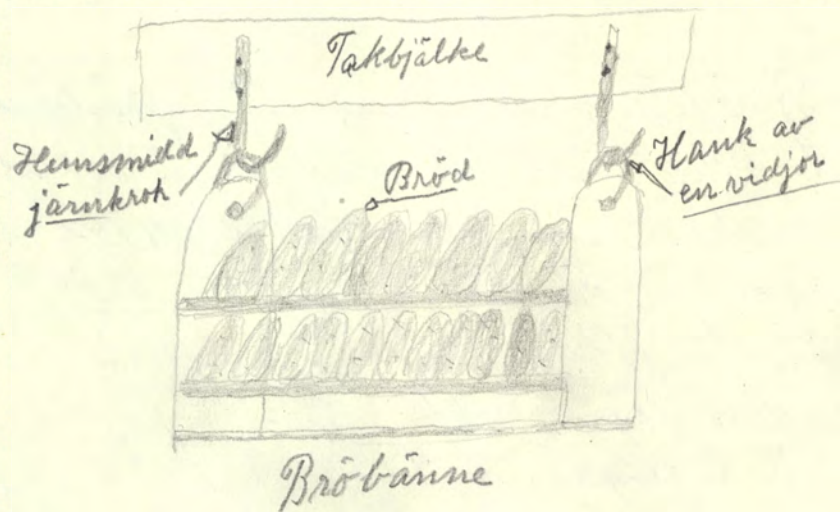
VIII Brödets behandling efter gräddningen. Sedan brödet legat på brödbrädet något dygn för att svalna, stå tillbaka: stävynne, bars det ut i matboden och ställdes på ett brödbänne (se bild) eller lades ned bland säden i en sädeslär för att hålla sig mjukt.

I vår ort hängdes ej brödet i taket på stänger.

Bakning av tvärt bröd förekom ej.

Tid mältiderna lades brödet upp i en brödkorg.

Till vardags lades kakan oskuren fram på bordet.



Landsmålsarkivet Uppsala.25820
Annie Andersson 1964. DALHEM
SMÅL.

21 IX De olika brödslagen och deras tillredning.

I Vanligt vardagsbröd.

Vardagsbröd, kallade man de grova brödsorten,
som användes i dagligt bruk: grovbröd

Man har haft namn på brödet efter sädeslag
och mjölsorter, som det bakats av: rogbröd, vetebröd,
kornbröd, havrebröd.

Tillfällighetsbröd.

Bröd av jäst deg förekom ej.

Namn på jäst bröd, som gräddats på glöden:
glöhoppe, glökläppa.

Ordet hasstake, snarbulle har använts
om sådant tillfälligtvis bakat bröd av jäst deg.

II Högtidsbröd vid jul och påsk bröllop och
begravningar.

Namn på brödsorterna: sirapslimpa, kärnmjölklimpa
jästbröd, bakat av finsiktat rågmjöl s.k. stälkvarnmjöl
med mjölk till degnad och jäst (ej surdeg.)

22

Högtidsbröd av vetemjöl har använts
i allmänhet på 1900-talet.

På senare delen av 1800-talet användes
vetebröd endast vid högtidliga tillfällen,
och skorpor till kaffet om söndagsmorgnar.
I början på 1800-talet var vetebröd sällsynt
bland allmoget.

Vetemjöl användes istället för vetemjöl.

Namn på olika slag av vetebröd:
vetebrö, vetebrulle, vetebr, semmele,
keringke, saffransbrö, skorper.

Brödsorter, som bakades blott vid
bestämda tillfällen: jubbrö, bröllopsbrö,
begravningsbrö.

Olika brödsorter (se teckning.)

Dessa brödsorter bakades på senare hälften av 1800 talet.

Julkuse



Gris



Lussehatt



Skalkaka

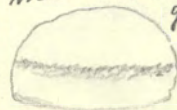
Två förning vid
brölloren och begravning



S. k. Gastkringla,
gräddades tjukt gula
för begravnings gästerna.



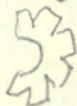
Fotetisdagsbulle
med mandel och
grädde.



Nisse . Nasse av
pepparkaksdeg är hänga
i jul granen.



Smörbakelse



Julstjärna



Päckerbröd



Semla



Landsmålsarkivet Uppsala 25820
Annie Andersson 1964. DALHEM
SMÅL.

23 4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Rän bakades någon gång, men ej så allmänt bland allmoget.

Vofflor vafflor bakades mera allmänt.

Pannkakor pannkake

Ångspannkakor, tjocka och tunna pannkakor, potatispannkakor, fläckpannkakor, råmjölkspannkakor, ostkaka, bakades i bakaugnen innan järnspeisen fanns.

Pannkaka av kokt potatis och morötter. Potatis och morötter skalades medan de var varma och stöttes till ett mos. Litet mjölk, salt och litet vetemjöl tillsattes. Smeten breddes ut i långpannor. Några fläckskivor lades på. Gräddades i medelvarm ugn.

Pärsmjölspannkake

2 liter mjölk och ett par bitar kanel sättes till kokning. Då iröres så mycket potatismjöl, som är krossat i små korn, tills det blir en fast smet, som smaksättes med salt och socker.

Smeten breder ut i väl smorda långpannor.

Litet smör breder över smeten.

Gräddas i medelvarm ugn.

Räsmjölspannkaka.

Man tager tre 'smäl' av räsmjölk sedan kom kanel. Till ungefär 10 lit räsmjölk tager man 2 ägg, 4 matskedar socker, $\frac{1}{2}$ matsk. salt och en handfull vetemjöl.

Ägg, socker, salt och mjöl blandas med litet mjölk vispas och nedröres i mjölken.

Den avpropade blandningen slås i väl smorda bräpannor (Se bild på sidan 7) insättes i bakaugnen.

Då pannkakorna stagvat och fått vacker brunfärg tagas de ut och serveras med inkokta päron, syltade körsbär eller annan frukt.

Man brukade skänka bort pannkakor till grannar, vänner.

25 Smälänsk ostkaka. (15 personer.)

12 lit oskummad mjölk värmer till + 30-32 °gr.

4 fulla händer vetemjöl vispas och 8 matkeders ostlöpe nedrörs i mjölken, som får stå och löpa en timme. Då rör man om ett par slag i kitteln och låter det stå en stund. Detta upprepas ett par gånger tills vassel och ostmassa skiljes åt.

1 kg sötmandel och 10 bittermandlar skälles och males. 6-8 ägg vispas och blandas med $\frac{1}{2}$ lit grädde. Nu tömmas all vassel bort. Drygt 2 kaffekoppar socker nedrörs i ostmassan samt ägg, grädde och mandel.

Blandningen avsmakas och slås i en lagom stor form eller en väl förtund kopparbunke.

Gräddas i medelvarm ugn $1\frac{1}{2}$ timme.

Serveras med inkokt frukt, sylt och uppvisad grädde.

Spettekaka gjordes ej i våra trakter.

Palt.

Kokta bullar av mjöl och blod.

1 liter svinblod silas och spädes med $\frac{1}{2}$ liter vatten. Sammanmalet rågmjöl, litet vetesmjöl och en matsked salt tillsättes och arbetas tills det blir en lagom fast deg.

Ister efter den nyslaktade grisen skärs i stora tärningar och brynes tillsammans med lök och litet salt.

Av paltdegen formas bullar, några tärningar av det feta istret lägges inuti bullen, som tryckas väl ihop, lägges en i taget i en gryta med kokande vatten, får sakta koka en timme.

Äts medan den är mycket varm med smör eller lingonmos.

5 Paltbröd.

Bröd med blod till späd kallades paltbröd.
 Man använde blod efter svin, nötkreatur och
 får. Blodet späddes ut med vatten, mjölk eller
 köttspäd. Någon gång användes potatis i degen.
 Kryddor: litet salt. Degen kallades paltbrödsdeg.
 Som jäsmedel användes endast jäst.

Man skilde ej på tunnblodsbröd eller tjockblods-
 bröd. Man åt ~~†~~ paltbröd som vanligt bröd
 med smör till medan det var färskt.

Paltdegen fick ej jäsa längre än en par
 timmar, i annat fall blev brödet surt.

Torkning och förvaring.

Då paltbrödet stagnat skars det i skivor tvärs
 över kakan, skivorna skars sedan i tärningar,
 som lades på långpannor och insattes i
 bakaugnen att torka vid svag värme.

Paltbrödet förvarades i linnepåsar, som
 upphängdes på bjälkar i m.at.boden.

x Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Om man hade värtor på händerna så skulle man ta en handfull groft salt och kasta in på glöderna i bakugnen och sedan springa ut innan man hör hur det knastrar och smäller. Då skulle man bli av med värtorna.

En flicka som lär sig baka, skall inte sli degen härt i bordet, då blir hon sträng mot sin man.

Varell om dödsfall vid bakningen.

Om ett bröd fönt jäser upp i ugnen, men sedan sjunker ihop, så var det ej bra. Det kallades fegbröd och betydde dödsfall.

Brända kanter på en kaka kallades sörrikanut.

Om kakan vänder sig i ugnen då man flyttar brödet får man spörje dött.

Om man tappar en kaka på golvet och den faller med den undre sidan upp får man spöja dött i släkten.

Bröd har använts som läkemedel åt kreaturen. Då hon har kalvat skulle hon ha tre brödbitar doppade i kamferbrännvin.

Tjuu jul bakades en kaka grovbröd, som skulle ligga på julbordet över julnatten. Juldagen delades kakan åt kon och hästar. Man sade då: "Här ska du få för att då ä jul."

Du var mycket 'syndigt' om man riskade trampa på en brödbit. Då skyndade man att säga: "Gud förlåt ma, ja mente inte så ille."

Jag hörde en gumma säga då hon satte in brödet i ugnen: "Gud velsignetti, då ä ät e fattig människa."

Det ansågs nästan farligt att ge bort sista biten av ett brödstycke, som man åt på. Den kallades maktbiten och då kunde maktta (= styrkan) tagas ifrån en.

X1. Talesätt och likomelser.

Salt i brö gör kinden rö.

Bröky: Frisk, rödblommig, röbrusst aniktsfärg utvisar att en person äter bröd och är välmående.

Brödsvullen: Om en person blir tjock och fet, men för övrigt är frisk och har matlust sade man: "Han har brösvullen."

Ordet 'brödkvarn' finns i betydelsen mun.
Om någon tuggade på bröd mellan målen sade man: "Nu går brödkvarna i jämn."

Ordet 'kakstaden' i betydelsen magen. "Då blir i kakstaden, sades då man kände sig hungrig."

Ordspråk: Bättre sent än aldrig - sa tjäryya kaste järten ättern bröt inn i ogyenn.

31 Dä ä inte alle dage som ä sötebrösdage.

Dä här jör inte brö sa tiggam str på logen
ä trask.

Dä ä iyyi nö för grisen, så läyye dä finns brö
i busa.

Dä baks iyyi kake än dä finns des make.

Däm som trampers på oyyraka, han får smaka.

Iyyett ä värr än e kroki kake, ä iyyett ä
bättre än fjäre på sill.

(= gammalt ordspråk, som talor om ytterlig-
heter, sådes dä något var på tok ifråga
om mat.)

Flär ska ni få si på andra bullar, sa bagarn
ga en örfil.

32

Nu ä dä slut på jul ä dä granne bröt.

Di swäyyere di som makta har, ä tiggere får
stou mä posa.

Gätor: Vilket vill du ha, antiggenn e tjirste mä
gullrygge eller e säyy mä late dräyye?
swar: gullrygge var ormar, late dräyye var brödlevar.

Dä ä en lagär full mä röe tjö (= kor)
sä kämmer dä e svart kor ä tjör ut allihop.

swar: ugnslöpan.

Grön jekke han inn,

rö kamm han ut,

sä pisste han

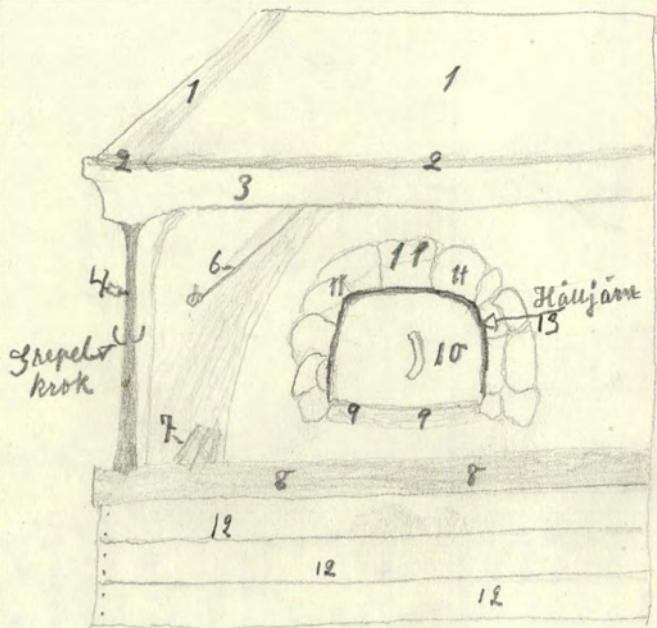
sä nikkte han

ä sä jekke han in i järn.

swar: Dä de sopar ugnen och döpar ugnskästen
i vatten.

"Bakugnen har rambat." sades dä en kvinna
medkommit med barn.

Bakugn från början av 1800-talet, från Mossända Salhem
 Den användes till 1910, då den ersattes med en ny.



- 1 Käpa
- 2 Murhylla
- 3 Stock utav furu
- 4 Järnstång (fästman)
- 5 Grepel krok
- 6 Spjälle
- 7 Eldstad för matlagning
- 8 Härl
- 9 Klenn
- 10 Ogystärpa
- 11 Valv, murad av sten
- 12 Bådar runt om källan

Ugnen var murad av Kullersten
 med murbruk mellan stenarna.

Hemsmidd ugnstärpa

Ugnens längd och bredd omkring 75 cm.

Ugnens öppning kallades: ogystmunn